













Hamborgarar

Áhöld sem þú átt að nota:

				
Hamborgarapressa	Sleif	teskeið	skurðarbretti	hnífur
				
panna	skál	spaði	Desilítramál	klukka

Þú átt að gera:

1	900 gr			Setjið nautahakkið í skálina
2	1 stk	  		Saxið lauk smátt og setjið í skálina.
3	1/2 dl	 		Mælið barbecue sósu og setjið í skálina.
4	1 tsk	 		Mælið seasoned salt og setjið í skálina.
5	1 tsk	 		Mælið pipar og setjið í skálina.

6	1 tsk				Mælið laukduft og setjið í skálina.	
7					Blandið öllu hráefninu saman.	
8					Setjið hakkið í hamborgara-pressuna og mótið. Uppskrifin gefur ca. 10 stk.	
9					Steikið hamborgarann á meðalhita í 4-5 mínútur á annarri hliðinni. Snúið.	
10					Setjið ostsneið á hvern borgara og síðan lok á pönnuna. Látið ostinn bráðna aðeins.	
11					Veljið það grænmeti sem þið viljið á hamborgarann.	
12						Hitið lífskornabollur í ofni í nokkrar mínútur. Setjið sósu og grænmeti á brauðið og hamborgarann.